

Dall'Emilia, bontà sempre.

ANCHE NEL BILANCIO

Il 20 aprile 1991, per la prima volta, i Soci confluiti in UNIBON, la nuova realtà nata il 1° gennaio 1991 dall'unificazione della CIAM di Modena e dell'ACM di Reggio Emilia, si sono uniti in assemblea per approvare l'ultimo bilancio di esercizio CIAM e ACM.

Nella stessa occasione è stato illustrato il budget di previsione che consentirà ai Soci di UNIBON di esercitare il diritto di decisione sulle

politiche imprenditoriali e commerciali che l'azienda intende seguire nel futuro.

E' la qualità il criterio operativo per eccellenza che UNIBON sceglie per stare sul mercato; sarà l'imperativo categorico del gruppo: la qualità dalla produzione alla commercializzazione seguendo e applicando in ogni fase della gestione aziendale le tecniche più avanzate della Qualità Totale.

UNIBON

Unibon ha ereditato dalla CIAM e dalla ACM grandi impegni oltre ad un consistente patrimonio di risorse umane, imprenditoriali ed economiche che deve amministrare ed implementare nei prossimi anni.

Già nel 1990, durante il processo di unificazione, si determina il futuro di UNIBON con l'inizio della costruzione di un nuovo stabilimento per la produzione

di salami a Modena e del terzo stabilimento di stagionatura di Langhirano.

Sul piano dei rapporti intercooperativi la nascita di UNIBON ha portato novità positive come l'ingresso di nuovi Soci aderenti alla Concooperative rafforzando, consolidandolo, il primo posto a livello nazionale della UNIBON tra le cooperative nel settore delle carni suine trasformate.

ITALCARNI

La costituzione della UNIBON ha determinato, come conseguenza di una ben precisa strategia imprenditoriale di gruppo, il trasferimento a ITALCARNI di tutta l'attività di macellazione, lavorazione e commercializzazione delle carni suine fresche al fine di migliorare la qualità del suino e delle carni per la trasformazione.

ITALCARNI ha già attivato il suo terzo stabilimento di Reggio Emilia che si aggiunge a quelli di Carpi e Brescello con l'obiettivo di divenire in tempi brevi, il più importante "polo nazionale cooperativo" in questo settore.

E' prevista inoltre la costruzione di uno stabilimento a Carpi che determinerà, come conseguenza ottimale, la razionalizzazione di tutti gli impianti.

UNICARNI

Come missione aziendale UNICARNI produrrà carni bovine di qualità definendo: capitolati di produzione, metodiche e modalità di controllo, assistenza tecnica e l'ottimizzazione degli aspetti sanitari con gli allevatori associati. Commercialmente l'UNICARNI svilupperà la propria quota di mercato

augmentando la presenza nelle moderne unità di vendita, i rapporti con l'industria alimentare e con la Grande Distribuzione.

Anche per UNICARNI è previsto un rilevante investimento per razionalizzare, in termini tecnologici avanzati, la produzione.



GRUPPO UNIBON

UNIBON Salumificio - Modena

ITALCARNI Macellazione suini - Carpi

UNICARNI Macellazione bovini - Reggio Emilia

600 MILIARDI DI FATTURATO - 1200 DIPENDENTI - 140 MILIARDI DI INVESTIMENTI



Per raggiungere nel 1991 l'obiettivo di fatturare 223 miliardi nella vendita di salumi, la UNIBON può contare su: 7.000 Soci allevatori - 600 dipendenti - 6 stabilimenti - 200 agenti di vendita - 16.000 punti di vendita e su investimenti per 40 miliardi.



Per raggiungere nel 1991 l'obiettivo di fatturare 150 miliardi, ITALCARNI può contare su: 330.000 capi macellati - 3 stabilimenti di macellazione (Carpi, Reggio Emilia e Brescello) - 380 dipendenti e su investimenti per 40 miliardi.



Per raggiungere nel 1991 l'obiettivo di fatturare 210 miliardi, UNICARNI può contare su: 112.000 capi macellati - 2 stabilimenti di macellazione (Reggio Emilia e Modena) - 190 dipendenti e su investimenti per 60 miliardi.

Dall'Emilia con sapore.

UNIBON - Sede legale: Strada Gherbella, 320 - 41100 Modena - Tel 059/586111 - Fax 059/309548